
Plan de transition Label Ecocert « En Cuisine »

Version du 19 novembre 2020



Table des matières

PROCESSUS DE REVISION DU REFERENTIEL ECOCERT « EN CUISINE ».....	3
1. CONTEXTE ET OBJECTIFS	3
2. METHODOLOGIE ET DEROULEMENT DU PROJET	3
SYNTHESE DES EVOLUTIONS.....	4
1. LES EVOLUTIONS SUR LA FORME ET LA STRUCTURE.....	4
2. LES PRINCIPALES EVOLUTIONS DE CONTENUS	5
3. LA COMPARAISON DES CRITERES	9
LE PROCESSUS DE TRANSITION POUR LES RESTAURANTS.....	12
LE PLAN D'ACCOMPAGNEMENT DU NOUVEAU REFERENTIEL	12
RETROPLANNING.....	12

PROCESSUS DE REVISION DU REFERENTIEL ECOCERT « EN CUISINE »

1. CONTEXTE ET OBJECTIFS

Avec 3,8 milliards de repas servis par an, la restauration collective en France est un formidable levier pour la transition des systèmes agricoles et alimentaires vers davantage de durabilité. Depuis 2013, Ecocert propose, par le biais du référentiel Ecocert « En Cuisine », une démarche de progrès en 3 niveaux. Ce référentiel est un outil à destination des acteurs de la restauration collective pour répondre aux enjeux de santé publique ; de transparence, de reterritorialisation et d'équité dans les filières ; et de préservation de l'environnement. Cet outil vise à valoriser et fédérer les initiatives déjà entreprises, et en inciter de nouvelles.

2. METHODOLOGIE ET DEROULEMENT DU PROJET

Le processus de révision du référentiel Ecocert « En Cuisine » a débuté en Juin 2019. Différentes parties prenantes (Un Plus Bio et AGORES, structures labellisées...) ont été consultées selon diverses modalités (rapports d'expertise, ateliers de co-construction, consultation en ligne).

En Décembre 2019 et en Juin 2020, le Comité de Suivi Technique de la labellisation a été convié à discuter des modifications proposées par le titulaire du référentiel afin d'améliorer le niveau d'exigence, l'applicabilité, et l'aspect pratique du référentiel.

L'ensemble du processus de révision a abouti à la publication de cette nouvelle version du Référentiel Ecocert « En cuisine » en Novembre 2020. Ce nouveau référentiel entrera en application le 1er Janvier 2022 et remplacera la version précédente.

Déroulé du projet (schéma)



SYNTHESE DES EVOLUTIONS

La révision du référentiel a essentiellement porté sur le contenu des critères. Il y a eu peu de modifications sur la structure.

1. LES EVOLUTIONS SUR LA FORME ET LA STRUCTURE

- **Refonte complète de la charte graphique (couleurs, typo, logo...)**

La charte graphique et la mise en page du document ont été revues pour faciliter la lecture et la compréhension du document.

- **30 critères : toujours 10 par niveau mais modifiés et/ou reformulés**

Le nombre de critères reste inchangé mais ils ont tous été modifiés, certains items ajoutés ou à minima reformulés pour faciliter la compréhension.

- **Arrêt du diagnostic environnemental et des critères optionnels**

Le diagnostic environnemental a été modifié pour concerner des thématiques directement en lien avec l'alimentation. Ainsi 3 diagnostics ont été créés : le gaspillage ; les plastiques et la détergence. 6 nouveaux critères existent à présent sur ces 3 thématiques et un spécifique au niveau 2 sur la consommation en eau et en énergie.

- **Création de l'onglet « Garanties »**

Un onglet sur les garanties a été ajouté à chaque critère pour préciser les actions ou livrables attendus lors des audits et faciliter leur préparation. Cet onglet permet de faciliter la lecture et de bien distinguer l'exigence à atteindre des les preuves à apporter.

- **Ajout d'un critère optionnel sur le local**

Dans les annexes du référentiel, un point de contrôle optionnel a été ajouté pour les établissements qui souhaitent évaluer la part des achats alimentaires locaux sur la totalité des achats alimentaires. Pour plus de détails sur ce nouveau service, merci de contacter l'équipe du label.

2. LES PRINCIPALES EVOLUTIONS DE CONTENUS

Quelles sont les évolutions de contenus et pourquoi ces choix ?

▪ LE CHOIX DU BIO ?

Depuis la création du référentiel en 2013, label Ecocert « En Cuisine » encourage et valorise les établissements qui utilisent des produits biologiques. Ce choix a été motivé par les raisons exposées ci-dessous.

L'agriculture durable la plus exigeante et la mieux contrôlée : L'agriculture biologique est un mode de production basé notamment sur la non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM, la rotation des cultures, le respect de la biodiversité. Elle est encadrée depuis 1991 par une réglementation européenne. En France, l'agriculture biologique est le signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), le plus exigeant en matière d'environnement et le plus contrôlé par des organismes certificateurs indépendants comme Ecocert.

Le bio a des qualités sanitaires et nutritionnelles : ce mode de production permet d'obtenir des produits aux qualités sanitaires et nutritionnelles avérées comme :

- Une teneur supérieure en polyphénols dans les fruits et légumes car ils sont produits naturellement par les plantes pour se protéger en cas d'attaque environnementale,
- Une richesse naturelle du lait en Oméga 3 car les vaches bio sont nourries essentiellement avec de l'herbe,
- Des teneurs plus fortes en acides gras poly-insaturés dans la viande bio car les rythmes naturels sont mieux respectés et la croissance des animaux est plus lente.

Source : Agence bio, l'AFSSA (Agence française de sécurité sanitaire des aliments), l'université de Newcastle en 2014).

De plus, dans l'étude Bionutrinet publiée dans le JAMA Internal Medicine le 22 octobre 2018, il a été constaté une diminution de 25% du risque de certains types de cancer chez les consommateurs « réguliers » d'aliments bio, par rapport aux personnes qui en consomment moins souvent. C'est une première étude très encourageante qui doit être confirmée.

Enfin depuis 2019, le Programme national nutrition santé 4 recommande de consommer régulièrement des produits bio (fruits et légumes, produits céréaliers et légumineuses).

▪ REVISION DU SEUIL DE CHAQUE NIVEAU (20% 40% 60%)

A compter du 1er janvier 2022, la loi EGALIM impose l'introduction de 20% de produits bio dans toute la restauration collective. Le seuil du niveau 1 a donc augmenté de 10% à 20% de bio avec l'obligation d'atteindre 25% en 2 ans. Par souci de cohérence et progression, les seuils de pourcentage bio des 2 autres niveaux ont également été relevés à 40% en niveau 2 (Vs 30%) et 60% en niveau 3 (Vs 50%).

Enfin nous avons fait le choix de conserver le niveau excellence à 80%. Pour rappel, ce référentiel est une démarche de progrès exigeante et accessible, l'atteinte de 20% de Bio peut être réalisable sans augmentation de budget ([cf l'observatoire de la restauration collective bio et locale par Un Plus Bio](#)).

▪ **ARRET DU CALCUL DES COMPOSANTES A CHAQUE NIVEAU**

Dans la 1^{ère} version du référentiel, nous avons choisi de comptabiliser les composantes à base de produits bio pour s'assurer d'une introduction régulière et variée de produits bio dans l'assiette des convives. Ce critère avait pour objectif d'éviter le risque d'un achat de produits onéreux (épices, viandes) faiblement présents dans les menus (et les assiettes). En 8 ans d'audits, nous avons constaté que ce risque était devenu très faible, dès lors ce calcul apparaissait fastidieux et superflu. Nous avons donc fait le choix de supprimer ce critère mais de continuer à exiger une présence de produits bio régulière et variée, fréquence que nous vérifierons bien évidemment à chaque audit.

▪ **PLUS DE BIO LOCAL**

La consommation de produits locaux réduit généralement le nombre d'intermédiaires, diminue les transports et contribue activement à renforcer la vitalité économique et la résilience des territoires. Au-delà de l'aspect local, nous exigeons que les produits locaux soient vertueux en matière de santé et d'environnement, voilà pourquoi le référentiel prend en compte le bio local. Cependant rien n'empêche un restaurant labellisé (qui atteint le pourcentage exigé à son niveau) et qui connaît les pratiques de ses fournisseurs et la qualité de ses produits locaux (non certifiés bio) de communiquer sur ce choix de référencement.

▪ **PLUS DE COMMERCE EQUITABLE**

Le commerce équitable garantit aux producteurs des prix stables et rémunérateurs pour vivre dignement de leur travail et adopter des modes de production respectueux de leur environnement. La mise en place d'une filière de commerce équitable se traduit par l'instauration d'un partenariat entre un acheteur (une entreprise) et des organisations de producteurs (paysans ou artisans en général). A cette occasion, un ensemble de règles sont fixées, qui précise les engagements de chacune des parties. L'objectif du commerce équitable est d'œuvrer pour un rééquilibrage du pouvoir et du partage de la valeur économique. *Source : Commerce Equitable France*

Pour ces raisons, nous pensons que le secteur de la restauration collective doit favoriser le commerce équitable. Nous avons donc ajouté 2 nouveaux critères sur cet item pour augmenter le nombre de produits bio et équitable dans l'offre des restaurants labellisés.

A noter : la loi Egalim indique que les restaurants collectifs doivent développer l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable.

▪ **25 D'ADDITIFS ET GRAISSES HYDROGENEES INTERDITS**

Plus de 300 additifs sont autorisés dans l'Union Européenne mais leur utilisation est controversée. Plusieurs études suggèrent un lien possible entre la consommation d'aliments ultra-transformés (pouvant contenir des additifs) et l'augmentation d'un risque de cancer ou de développement de maladies auto-immunes. De plus, les autorités françaises et européennes (ANSES, EFSA) font preuve d'une vigilance accrue pour prévenir des effets néfastes sur la santé.

Ainsi, par principe de précaution, nous recommandons de limiter les additifs dit cosmétiques c'est-à-dire qui ont un intérêt purement gustatif ou esthétique en restauration collective et interdisons 8 nouveaux additifs dans le référentiel. Le tableau ci-dessous précise les additifs interdits, les risques identifiés, le type de produits concernés. Cette liste sera réévaluée régulièrement.

Additifs		Où ?	Risques/choix
Colorants	E 102 – E 104 – E 110- E 122 – E 124 – E 129	Coulis, charcuteries, Fruits au sirop, pâtisseries, glaces...	« Peuvent causer des troubles de l'attention et du comportement chez les enfants » Règlementation européenne.
	E 127	Cerises en conserves, salade de fruits, cake aux cerises...	Pourrait avoir un impact sur la thyroïde chez le rat.
	E 123	Coulis de tomates, glaces.	Suspecté d'être cancérigène, interdit par la Food and Drug administration (USA)
Conservateurs	E 210 à 213	Charcuteries, sauces, plats préparés, tarama, œufs de poisson...	Les benzoates pourraient causer des troubles de l'attention et d'hyperactivité chez les enfants, en particulier en association avec certains colorants. Risque de surdosage EFSA E210
Exhausteurs de goût	E620 à E625	Fonds de sauce, condiments, assaisonnements...	Augmentent la perception gustative et déréguleraient la faim de manière hormonale. Pourraient être neuro-toxique.
Edulcorants	E950, E951, E952, E954	Yaourts, boissons allégées, sirop, mélanges de fruits secs...	Pourraient augmenter à long terme la prise de poids, le risque accru d'obésité, de diabète. L'ANSES recommande une réduction globale du goût sucré de l'alimentation dès le plus jeune âge.
	E962		
	E1201 et E1202		

A noter : dans la réglementation bio, le nombre d'additifs est fortement restreint (une 50ème contre plus de 300 en conventionnel) et ne sont autorisés que ceux dont l'usage est indispensable à la préparation ou à la conservation de certains aliments transformés.

Graisses hydrogénées interdites dès le niveau 1 du label : dès le niveau 1 du référentiel, nous interdisons les huiles, graisses et margarines ayant subi un procédé d'hydrogénation car une consommation excessive de celles-ci est associée à une augmentation du risque cardiovasculaire.

Source Anses

Source : Etude transversale Oqali : Evolution des fréquences de présence d'additifs sélectionnés sur des critères de priorité d'évaluation au sein des produits transformés disponibles sur le marché français. <https://www.anses.fr/fr/system/files/OQALI2018SA0064Ra.pdf>

■ FAVORISER LA CUISINE FAITE A PARTIR D'INGREDIENTS BRUTS OU PEU TRANSFORMES

Depuis 2019, le Programme National Nutrition Santé, recommande de réduire la consommation d'aliments ultra-transformés (exemple : nuggets, fond de sauce en poudre...) qui sont généralement riches en sucres, en graisses, en sel ou encore en additifs. Pour appliquer cette recommandation, il est recommandé de cuisiner des produits bruts (de préférence bio et locaux !) ou peu transformés. Ainsi dès le niveau 2 du référentiel nous imposons qu'à minima 50% des repas servis soient préparés à partir de produits alimentaires bruts peu transformés. Et pour le niveau 3, l'exigence augmente à 80 % (des repas).

■ UN NOUVEAU CRITERE SUR LA QUALITE ET DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTEINES

La consommation excessive de viande a des implications directes sur la santé (notamment les maladies cardiovasculaires) et indirectement sur les émissions de gaz à effet de serre et donc le dérèglement climatique. Pour répondre à ces enjeux, il faut donc manger un peu moins de protéines animales mais également de meilleure qualité et bien sûr dans le respect du bien-être animal.

Voici donc nos recommandations :

- favoriser les menus végétariens ou bas carbone,
- favoriser la consommation de légumineuses et céréales dans les assiettes et de nos systèmes de cultures. Les légumineuses (pois, lentilles...) sont bonnes pour la santé (recommandé par le PPNS), mais également pour le climat. Saviez-vous que les légumineuses fixent l'azote de l'air et diminuent les besoins en engrais azotés ?
- faire le choix d'œufs bio ou plein air,

- favoriser la viande bio avec généralement moins d'impacts pour l'environnement (exemple : l'obligation d'accès au pâturage pour les bovins laitiers),
- Favoriser la formation des équipes à ces méthodes culinaires.

Enfin, nous avons souhaité donner des recommandations sur les poissons. Nous avons listé des recommandations avec l'aide de nos partenaires.

Source WWF : https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2020-11/MAJ202011_Etude_Viande-manger-moins-manger-mieux_WWF.pdf

▪ PLUS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Dans le monde, 1/3 de la nourriture produite est jetée et dans la restauration collective, c'est en moyenne 115g par repas (source ADEME). Au-delà de l'aspect environnemental, la lutte contre le gaspillage alimentaire est un réel enjeu économique dans tous les restaurants. Dans le référentiel, dès le niveau 1 au moins 4 actions concrètes de lutte contre le gaspillage doivent être mises en place ainsi que la pesée des déchets. Pour le niveau 2, c'est 6 actions à réaliser et 8 pour le niveau 3. La fréquence des pesées des déchets augmente également à chaque niveau.

▪ LIMITER L'EXPOSITION A DES SUBSTANCES CHIMIQUES

Les substances chimiques contenues dans les plastiques et la détergence sont suspectées de modifier le système hormonal, les fameux perturbateurs endocriniens. Ils auraient des effets nocifs sur la santé mais également sur l'environnement. Dans le référentiel, nous avons fait le choix de réaliser une évaluation des substances chimiques dès le niveau 1, puis d'interdire des détergents les plus toxiques et limiter les plastiques (interdiction à chaud) en niveau 2 et enfin d'utiliser uniquement de l'éco détergence et supprimer les plastiques en niveau 3.

▪ VERS UNE EDUCATION A L'ENVIRONNEMENT

Eduquer les mangeurs, les équipes en cuisine et toutes les parties prenantes (personnel, parents d'élèves...) à l'alimentation et au développement durable est un enjeu essentiel pour assurer la transition écologique de nos systèmes. Voilà pourquoi dès le niveau 1, nous vérifierons la réalisation de réunions sur la composition des menus, le projet alimentaire et des actions pédagogiques durables.

▪ LE VOLET ENERGIE

Pour lutter contre le dérèglement climatique, la réduction de notre consommation en énergie et en eau est essentielle. Dans notre référentiel, nous proposons la marche à suivre suivante : commencer par l'évaluation des consommations par nombre de repas et enfin mettre en place des actions de réduction.

▪ LE NIVEAU 3 QUI VA PLUS LOIN

Enfin dans le niveau 3 du label, nous allons plus loin en terme de fraîcheur en imposant un atelier pâtisserie et une légumerie proche ainsi que dans l'optimisation des tournées de livraison en imposant une limite de 50 km (ou 1h) autour de la cuisine centrale pour les restaurants satellites.

3. LA COMPARAISON DES CRITERES

NIVEAU 1

LA COMPARAISON DES CRITERES

Ancien critère		Nouveau critère
Au moins 10% de denrées bio (20% en 4 ans)	1	Au moins 20% des approvisionnements alimentaires sont biologiques. (25% en 2 ans de labellisation)
10 Composantes bio		Arrêt du calcul des composantes
Au moins 1 composantes bio et locales	2	Au moins 4 composantes bio et locales par mois
Interdiction de 9 additifs Interdiction des OGM	3	Interdiction de 25 additifs et des huiles hydrogénées Interdiction des OGM (cf. annexe)
	4	1 plan pluriannuel de diversification de protéines 1 menu végétarien par semaine Au moins 1 fois par semaine de légumes secs de préférence bio Œufs de catégorie 0 (bio) ou 1 (plein air). Recommandation : viandes bio et poissons (cf. annexe)
	5	Fruits et légumes frais de saison Information des convives sur la saisonnalité
Menus validés par un(e) diététicien ou par un personnel formé	6	Menus validés par un diététicien OU par un personnel (ex : cuisinier) dûment formé Calcul des apports nutritionnels des repas par un(e) diététicien (et/ou logiciel de nutrition).
Affichage des engagements liés au label. Obligation d'identification claire sur les menus des produits bio, bio et locaux. Sensibilisation à la démarche de labellisation.	7	Affichage : - des engagements liés à la labellisation - pourcentage d'achat bio atteint chaque année - des menus identifiant les produits bio et bio locaux - Possibilité sur les menus du caractère local Sensibilisation à la démarche de labellisation : mise en place d'actions de communication.
1 campagne de pesées par an 1 action concrète anti-gaspi	8	Au moins 1 campagne de pesées par an 4 actions concrètes du diagnostic gaspi (cf annexe)
Réalisation du diagnostic développement durable »	9	Réalisation (cf annexe) : Diagnostic des produits de nettoyage ; Diagnostic des matériaux plastiques.
	10	1 réunion d'échange sur les menus et le projet alimentaire Actions pédagogiques de développement durable.

AUTO-DIAGNOSTIC disponible sur demande

NIVEAU 2



LA COMPARAISON DES CRITERES en plus des critères 3-4-5-6-7

Ancien critère

Nouveau critère

Au moins 30% de denrées bio 30 Composantes bio	11	Au moins 40% des approvisionnements alimentaires sont biologiques. Arrêt du calcul des composantes
Au moins 4 composantes bio et locales	12	Au moins 8 composantes bio et locales par mois
1 ingrédient bio équitable par mois	13	Au moins 2 ingrédients bio et équitable par mois
Privilégier les fruits de saison Info du public sur la saisonnalité	14	Au moins 50% des composantes mensuelles préparées à partir de produits alimentaires bruts ou peu transformés.
	15	A privilégier : 1 plat alternatif (ex : grammages de viande réduits) 1 fois par semaine et céréales semi-complètes bio (farine T80). Formation de l'équipe de cuisine à l'introduction des produits bio. Critère obligatoire uniquement entre niveau 1 et niveau 2.
Actions qualitatives sur le gaspillage : 2 actions antigaspi.	16	Au moins 2 campagnes de pesées par an 6 actions concrètes du diagnostic gaspi
Tri et recyclage selon le type de déchets et des possibilités offertes par la collectivité. Formation du personnel et sensibilisation des convives au tri sélectif. Etude de faisabilité de la valorisation des déchets organiques (interne, collectivité ou prestataire).	17	Actions de réduction à la source (vrac...) ou/et de récupération d'emballages auprès des fournisseurs. Tri et recyclage selon le type de déchets et des possibilités offertes par la collectivité. Formation du personnel et sensibilisation des convives au tri sélectif. Etude de faisabilité de la valorisation des déchets organiques (interne, collectivité ou prestataire).
Equipe projet pour démarche écologique ou participation à un groupe projet de la collectivité. Formalisation de l'implication du personnel et de la communication.	18	Interdiction des détergents et désinfectants avec l'un des pictogrammes : toxicité aigüe, danger pour la santé pour l'environnement. Garantir le bon usage des produits (doses, EPI, rinçage).
1 point fort environnemental	19	Interdiction des plastiques utilisés à chaud (ex : barquettes) pour la cuisson, remise en température et service. Interdiction des moules silicones de grade non indiqués Platinum et des poêles anti adhésives avec PFOA. Barquettes biosourcées autorisées avec une étude de substitution en cours.
	20	Actions de réduction de consommation d'eau et d'énergie. A privilégier : compteurs séparés pour l'eau, le gaz, électricité pour évaluer les conso (ou coûts) par au nb de repas.

AUTO-DIAGNOSTIC disponible sur demande

NIVEAU 3



LA COMPARAISON DES CRITERES en plus des critères 3-4-5-6-7-15-17-18-19-20

Ancien critère		Nouveau critère
Au moins 50% de denrées bio	21	Au moins 60% des approvisionnements alimentaires sont biologiques.
50 Composantes bio		Arrêt du calcul des composantes
Au moins 10 composantes bio et locales	22	Au moins 12 composantes bio et locales
Mise en place d'actions innovantes pour le développement d'un réseau proche d'approvisionnement bio	23	Fabrication de la majorité des pâtisseries. Epluchage et découpe des légumes frais ou présence d'une légumerie à moins de 50 km (ou 1h).
	24	Au moins 4 ingrédients bio et équitable par mois
Repas cuisinés sur place ou au plus proche des convives.	25	Au moins 80% des composantes mensuelles préparées à partir de produits alimentaires bruts ou peu transformés.
Céréales semi complètes bio	26	1 option sans viande quotidienne ou menus semi-alternatifs ou 2 menus végétariens par semaine.
1 menu végétarien ou présence de protéines non animales.		
1 nouvelle action supplémentaire au choix	27	Au moins 3 campagnes de pesées par an 8 actions concrètes du diagnostic gaspi
Recours aux détergents écologiques	28	Utilisation pour le nettoyage de 7 produits max avec un écolabel « Ecolabel » ou « Ecocert » (critère en observation durant 2 ans : non bloquant à l'audit) Pour les biocides : labellisation Ecocert obligatoire ou présence uniquement de produits à base d'acide lactique, acide acétique, acide glycolique, d'éthanol, d'acide peracétique ou de peroxyde d'hydrogène.
Vaisselle réutilisable ou en matière recyclée, recyclable ou biodégradable. Interdit aluminium, et PTFE. Interdits polycarbonate, polystyrène et PVC.	29	Aucun contact alimentaire chaud (service, cuisson, réchauffe) n'est réalisé dans des contenants autres que verre, inox, porcelaine. Barquettes biosourcées interdites. Emballage verre pour la majorité des huiles et des conserves.
2 point forts environnementaux	30	Optimisation des tournées de livraison dans le cas d'une cuisine centrale avec des restaurants satellites : les restaurants satellites doivent être situés dans un rayon de moins de 50 km (ou 1h) autour de la cuisine centrale.

Attention cette comparaison de critères donne une interprétation partielle des principales règles et ne se substitue en aucun cas [au référentiel en vigueur](#).

Pour faciliter la lecture et l'évaluation du restaurant, sont indiqués en vert les critères ayant été modifiés.

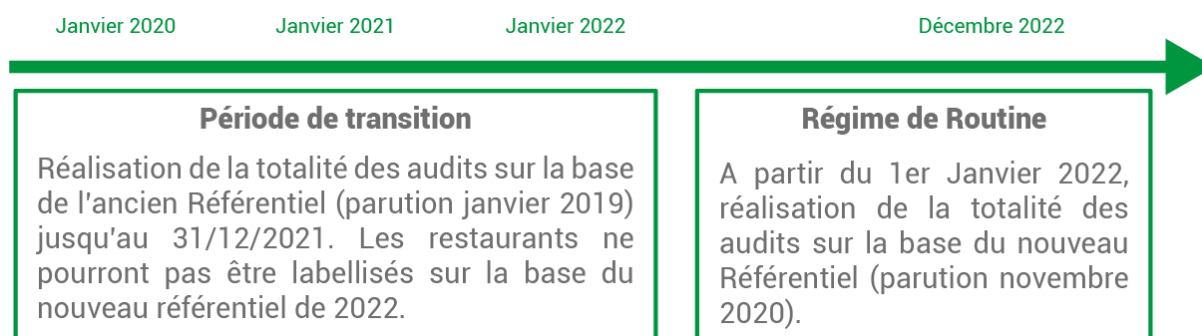
AUTO-DIAGNOSTIC disponible sur demande

LE PROCESSUS DE TRANSITION POUR LES RESTAURANTS

Le nouveau référentiel Ecocert « En Cuisine » (publié en novembre 2020) remplacera « l'ancienne version » (version 2019) à compter du 1 janvier 2022 pour tous les restaurants déjà engagés dans la démarche et ceux qui s'engageront à partir du 1 janvier 2022.

Les restaurants engagés ou en cours de renouvellement auront un plan d'accompagnement renforcé afin de leur donner toutes les informations nécessaires sur les évolutions du label. **Nous mettrons notamment en place des ateliers virtuels et un suivi personnalisé.**

L'année 2021 sera donc une période de transition pour anticiper les nouvelles exigences et se mettre en conformité progressivement.



LE PLAN D'ACCOMPAGNEMENT DU NOUVEAU REFERENTIEL

Durant cette période de transition, Ecocert propose à l'ensemble des restaurants labellisés et/ou en cours de labellisation un plan d'accompagnement renforcé afin de comprendre et prendre en main la nouvelle version du référentiel Ecocert « En Cuisine ».

Cet accompagnement se décomposera de la manière suivante :

- un mailing d'information et une conférence de presse pour la sortie du référentiel
- une série de 4 ateliers virtuels de présentation du nouveau référentiel
- un questionnaire d'auto-évaluation
- Si besoin : un suivi des ateliers virtuels personnalisés.

RETROPLANNING



Pour toute(s) question(s), l'équipe Ecocert « En Cuisine » se tient à votre entière disposition :
05 62 07 71 62 ou label-en-cuisine@ecocert.com